

Kürbis-Pflaumenmuffins

by Andreas - Mittwoch, November 24, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/kurbis-pflaumenmuffins/>

Vorbei die Zeiten wo man beim Bäcker morgens je nach Region Semmel, Brötchen oder Schrippen kaufte. Heute nimmt man Toskana-, Roggenvollkorn, Dinkel-, und 24-Kornbrötchen, Croissants, Bagels und Doughnuts. Und auch die Muffins haben sich flächendeckend übers Land gebreitet. Hier mal eine etwas ungewöhnlich Variante mit Kürbis.

100 gr. Kürbis (z.B. Hokaido)

100 gr. Pflaumen

150 ml Apfelsaft

130 gr. Zucker

1 Prise Zimt

100 gr. Butter

200 ml Buttermilch

180 gr. Weizenmehl

2 TL Backpulver

1 Ei

Salz

1 TL Puderzucker

Das Kürbisfruchtfleisch und die Pflaumen würfeln und mit dem Apfelsaft in einem Topf ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Schneidstab zu einem Püree verarbeiten. Das Ei mit der weichen Butter und dem Zucker schaumig rühren. Nun die Buttermilch, das Backpulver, Zimt und das Salz unterrühren. Abschließend nach und nach das Weizenmehl dazugeben und rühren, bis eine klumpenfreie Masse entstanden ist.

In Muffinförmchen gießen. Im Backofen bei Stufe 3 (Gas) ca. 30-40 Minuten backen. Herausnehmen und etwas erkalten lassen.

Zum Schluss mit dem Puderzucker bestreuen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station